

# Flecheur

## Koichi Izumi (Noël 2015)



ASTERISQUE  
PÂTISSERIE

フレッシュール 15cm (5号) ¥5,999 (税込)

フランスで各店を食べ歩くほどの「タルトシトロン」好きなシェフが、  
レモン・ライム・苺・フランボワーズ・グレープフルーツを組み合わ  
せたフルーティな酸味と香りをクリスマスアレンジ。

(15cmエンゼル型・16cmタルトリング5台分)

●シュトロイゼル	●クレーム・シトロン	●イタリアンメレンゲ	
無塩バター 100g	レモンピューレ 95g	卵白 100g	
オリゴ糖入り粉糖 100g	全卵 200g	グラニュー糖 250g	
薄力粉(カメリヤシリウス) 100g	グラニュー糖 100g	水 60g	
スペイン産アーモンドパウダー 100g	無塩バター 100g	ライム表皮 2/3個	

●パート・シュクレ	
発酵バター 168g	
オリゴ糖入り粉糖 105g	
スペイン産アーモンドパウダー 39g	
フルール・ド・セル 3g	
卵黄 37g	
全卵 30g	
薄力粉(日本製粉シリウス) 282g	
強力粉(カメリヤ) 72g	

●ビスキュイ・ダイヤモンド	
全卵 249g	
グラニュー糖 83g	
薄力粉(日本製粉シリウス) 50g	
オリゴ糖入り粉糖 150g	
スペイン産アーモンドパウダー 174g	
無塩バター 40g	
【メレンゲ配合】	
卵白 249g	
グラニュー糖 21g	
乾燥卵白 2.7g	

●コンポート・パンブルムース	
(1台100gブリックス52°)	
グレープフルーツ 450g	
ハチミツ 90g	
水 600g	
グラニュー糖 360g	
ペクチンLMSN325 11g	
レモン果汁 1/3個分	

●クレーム・フランボワーズ(1台130g)	
ラズベリーピューレ 352g	
卵黄 105g	
グラニュー糖 120g	
無塩バター 127g	
フランボワーズ オードヴィ(Dover) 24g	
バニラビーンズ 1本	

●クレーム・ショコラブラン・シトロンヴェール	
ホワイトチョコレート 182g	
全卵 34g	
板ゼラチンシルバー 3.8g	
ライムピューレ 68g	
ライム表皮 1/2個	
生クリーム(35%) 763g	

●グラサージュ・ショコラブラン	
生クリーム(35%) 450g	
板ゼラチンシルバー 21g	
ナパージュ(加熱タイプ) 336g	
水 54g	
ホワイトチョコレート 840g	
ボーメ30°シロップ 60g	

●デコラシオン	
ホワイトチョコレート、チョコレート色素(緑)、苺	

1	パート・シュクレ
①	発酵バターを8mm角にカットし、予めふるっておいいた粉類とフルール・ド・セルに入れて冷凍庫で冷やす。
②	ロボクーブに入れてサブラージュする。
③	卵黄と全卵を加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩休ませる。

2	ビスキュイ・ダイヤモンド
①	全卵をミキサーに入れ、グラニュー糖、アーモンドパウダー、粉糖を加えて30°くらいに熱をつける。
②	ミキサーを中速にしてしっかりと立てる。
③	卵白、グラニュー糖、乾燥卵白でメレンゲを作る。
④	②へ③の半量を合わせ、薄力粉を混ぜて残りの半量を入れ、最後に溶かしバターを加える。

3	シュトロイゼル
①	18°の無塩バターをミキサーにかけ、粉類を加えて混ぜる。
②	目の粗い網に通して冷凍庫で冷やす。

4	コンポート・パンブルムース
①	ペクチンとグラニュー糖を混ぜ合わせて鍋に入れ、ハチミツ、水、レモン果汁を加えて沸かす。
②	グレープフルーツの実を加え、途中で軽く実を崩しアクを取りながら煮る。

5	クレーム・フランボワーズ
①	ラズベリーピューレを60°まで温める。
②	ボウルで卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、①を入れて鍋に戻す。
③	ホイッパーで絶えず混ぜながら82°で炊く。
④	40°くらいまで冷まし、20°程度の無塩バターを加えてハンドブレンダーで乳化させる。
⑤	バニラとオードヴィを混ぜ合わせる。

6	クレーム・シトロン
①	レモンピューレを60°くらいまで温める。
②	ボウルで全卵とグラニュー糖をすり混ぜ、①を入れて鍋に戻す。
③	ホイッパーで絶えず混ぜながら82°で炊く。
④	40°くらいまで冷まし、20°程度の無塩バターを加えてハンドブレンダーで乳化させる。

7	クレーム・ショコラブラン・シトロンヴェール
①	ホワイトチョコレートを60°まで温める。
②	ボウルで全卵を溶きほぐし、①を入れて鍋に戻す。
③	ホイッパーで絶えず混ぜながら82°で炊き、ふやかした板ゼラチンを加えて漉す。
④	40°くらいまで冷まし、ライムピューレとライム表皮を加える。
⑤	立てた生クリームと合わせる。

8	グラサージュ・ショコラブラン
①	材料を合わせる。
②	使用する直前に、32°くらいでバーミックスにかける。

9	イタリアンメレンゲ
①	水とグラニュー糖を煮詰めたシロップでイタリアンメレンゲを作る。
②	ライム表皮を入れてさっくり混ぜる。